LINAX

保証書付

システムキッチン

i600

取扱説明書

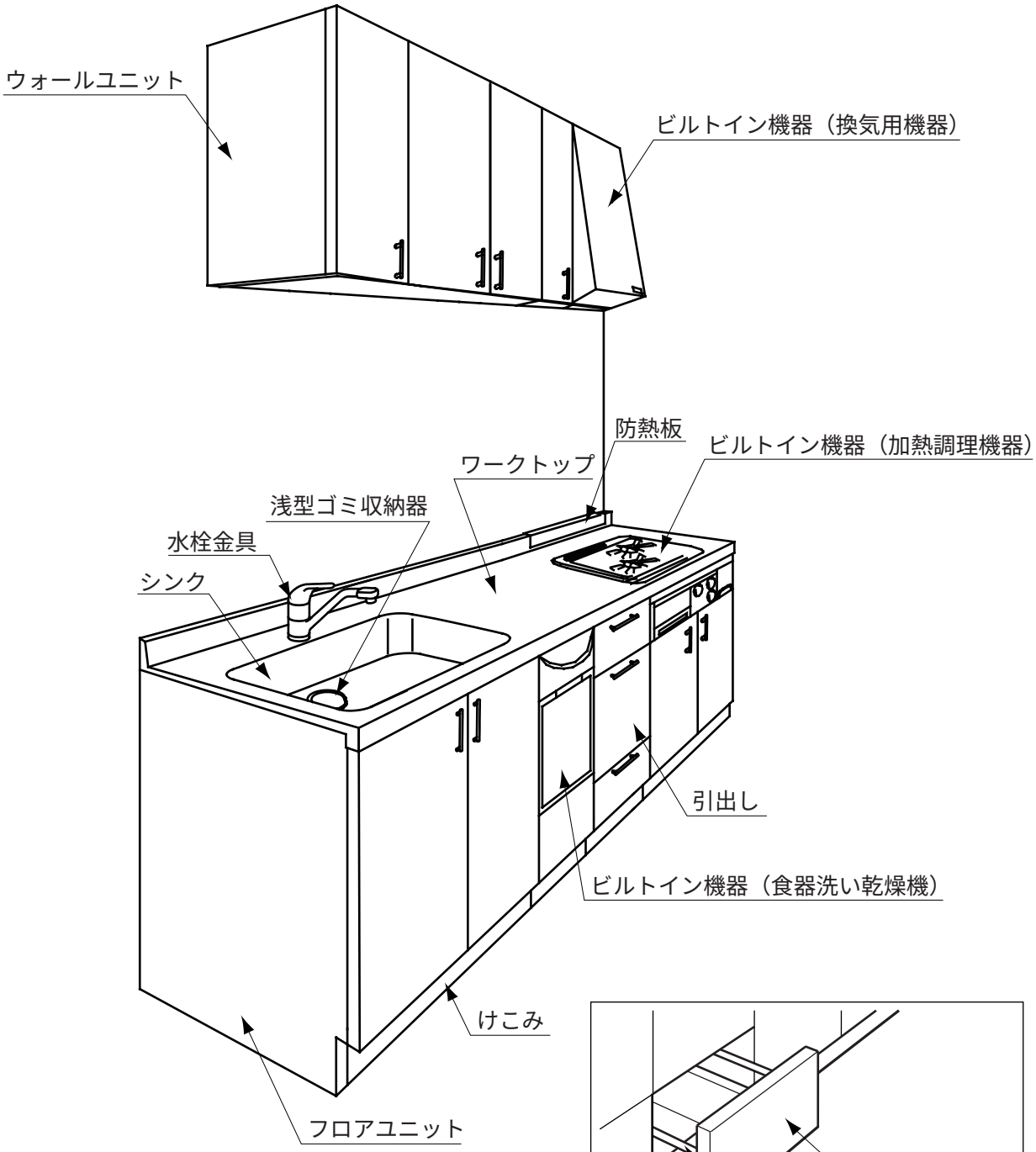
このたびは当社商品をお買い求めいただき誠にありがとうございました。
ご使用前にこの説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。
お読みになった後もすぐ取り出せる場所に、大切に保管してください。

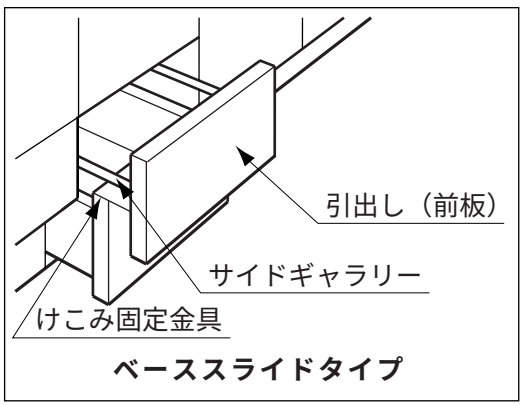
取扱説明書に書かれている注意事項は、必ず守ってください。
不適切な使用により事故が生じた場合、当社では責任を負いかねますので、あらかじめご了承ください。
＊転居される場合、次に入居される方にこの説明書と保証書をお渡しください。

もくじ

各部のなまえ・・・・・・・・・・・・・・・1
安全上のご注意（必ずお守りください）・3
商品の特長・・・・・・・・・・・・・・・7
使用時のご注意／おそうじ方法
●ステンレスシンク・・・・・・・・・・・9
●エクセラガードシンク（防汚・抗菌）・・11
●ステンレスワークトップ・・・・・・・13
●人造大理石ワークトップ・・・・・・・15
●浅型ゴミ収納器・・・・・・・・・・・17
●ユニット・・・・・・・・・・・・・・・19
●サービスカウンター・・・・・・・・・23
●家電収納ユニット・・・・・・・・・・25
ご使用方法
●棚板を取り付ける・・・・・・・・・・26
長くお使いいただくために
●ユニットの扉（引出し前板）等の調節・27
●人造大理石ワークトップの
　スリキズ、しつこい汚れは・・・・32
故障かな？と思ったら・・・・・・・・・33
アフターサービスについて・・・・・・・34
品番を調べる・廃棄について・・・・・37
保証書・・・・・・・・・・・・・・・・・38

各部のなまえ



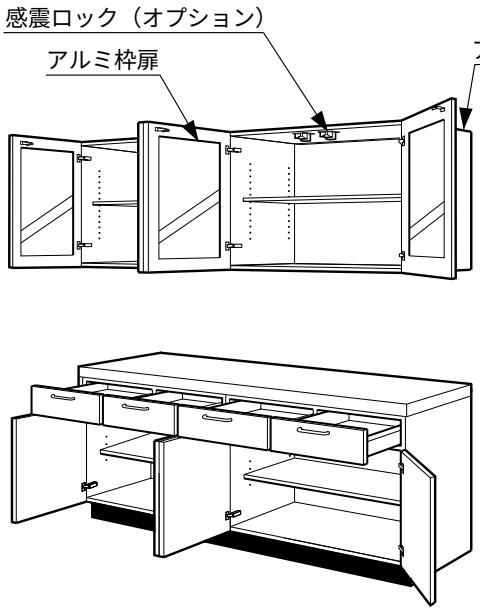


ベーススライドタイプ

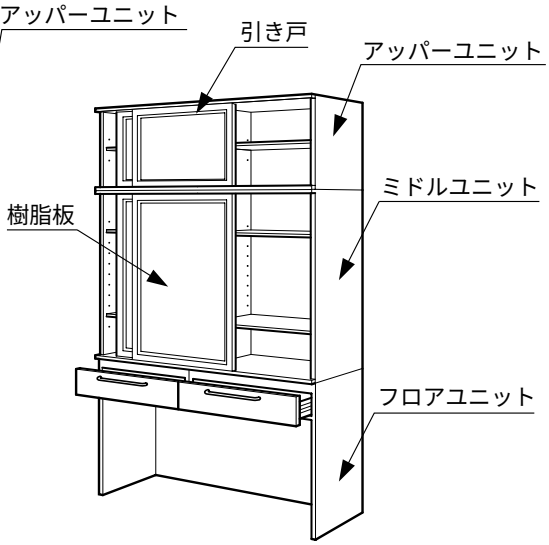
※ビルトイン機器とは、キッチンをお買い上げいただいたときに組み込まれている電気製品、換気用機器、加熱調理機器、その他の機器のことです。

※図は商品の例示であり、実際の商品と異なる場合があります。また、お客さまに断わりなく設計変更することがあります。

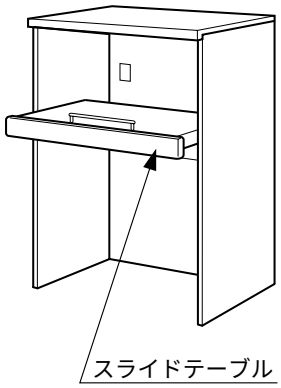
〔周辺オプション〕



［サービスカウンターセット］



［薄型食器戸棚］



［家電収納ユニット］

安全上のご注意（必ずお守りください）

ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
ここに示した注意事項は、状況によって重大な結果に結びつく可能性があります。
いずれも安全に関する重要な内容を記載していますので、必ず守ってください。

表示マークについて

誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を次の表示マークで区分し、説明しています。

⚠ **警告** …… この表示の欄は「死亡または重傷等を負う可能性が想定される」内容です。

⚠ **注意** …… この表示の欄は「障害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

絵表示について

お守りいただく事項の種類を次の絵表示で区分し、説明しています。

…… この絵表示は気を付けていただきたい「注意喚起」の内容です。

…… この絵表示はしてはいけない「禁止」の内容です。

…… この絵表示は分解してはいけない「禁止」の内容です。

…… この絵表示は触っていけない「禁止」の内容です。

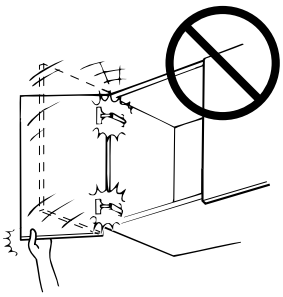
…… この絵表示は必ず実行していただく「強制」の内容です。

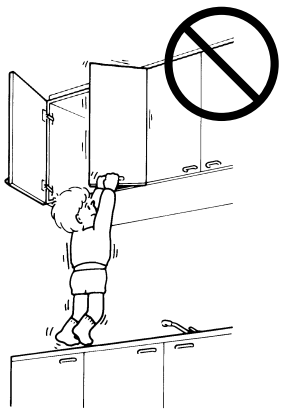
⚠ 警告

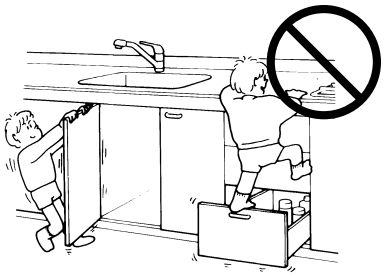
修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理・改造は、行わないでください。
※思わぬ事故が発生し、ケガをする恐れがあります。

⚠ 注意

扉や取っ手にぶら下がったり、扉を大きく開けすぎないでください。また、扉や引出しに上から体重をかけたりしないでください。
※扉・引出しや取っ手が外れて、ケガをする恐れがあります。特に、小さいお子さまのいるご家庭では、注意してください。

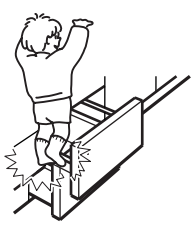






ワークトップ、サービスカウンター、対面カウンターの上に乗らないでください。
※ワークトップ、サービスカウンター、対面カウンターが破損して、事故や故障の原因になります。

けこみ固定金具の上に乗らないでください。
※金具が外れケガをする恐れがあります。



扉を開け閉めするときに、足をはさまないように注意してください。
※ケガをする恐れがあります。

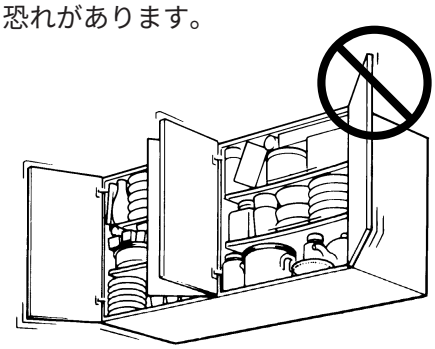
⚠ 注意

加熱調理機器の使用中、使用直後は機器周辺に手をふれないでください。

※機器周辺の表面温度や防熱板の温度が高くなっているので、ヤケドをする恐れがあります。

ユニットには収納許容荷重以上のものを収納しないでください。

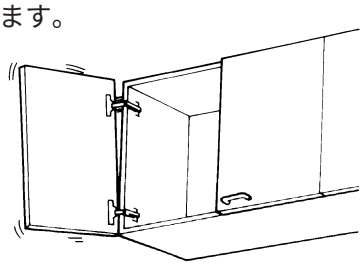
※ユニット・引出しや棚板が落下して、ケガをする恐れがあります。



※標準の棚板枚数は1枚です。

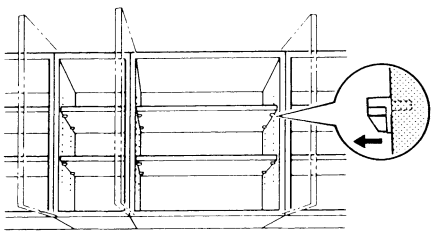
扉が傾いたり、ガタついている時は、蝶番のねじを締めなおしてください。

※扉が落下して、ケガをする恐れがあります。



棚受けダボが側板のダボ穴に完全にはまっている事を確認の上、使用してください。

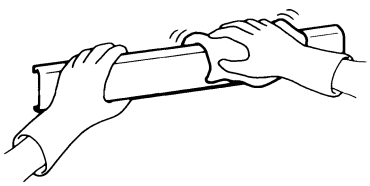
※棚板が落下して、ケガをする恐れがあります。



※標準の棚板枚数は1枚です。

防熱板のお手入れの際は必ず、台所用ゴム手袋等を着用してください。

※防熱板の端部で、手を切る恐れがあります。

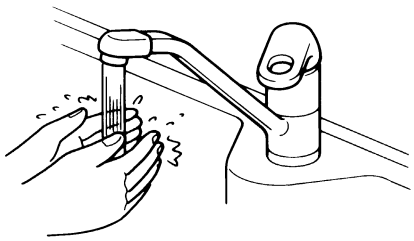


標準装備の包丁差しに刃の長さが19cmを超える包丁を収納しないでください。

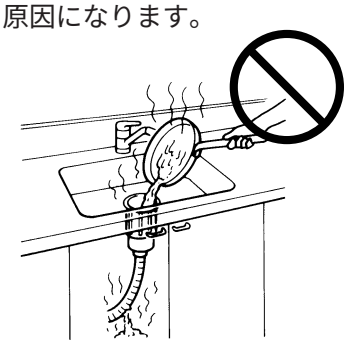
※刃先が下部より突出してケガをする恐れがあります。特に小さいお子さまのいるご家庭では、注意してください。

⚠ 注意

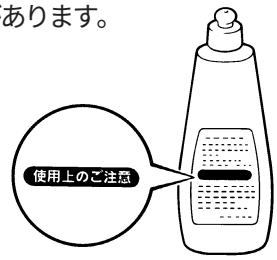
水栓金具を使用する時は、必ず水を先に出してください。
※水栓および熱湯で、ヤケドをする恐れがあります。特に、小さいお子さまのいるご家庭では、注意してください。



熱湯やてんぷら油を直接排水口に流さないでください。
※排水器具が変形したり、排水パイプに穴があいて、漏水の原因になります。



台所で使われる洗剤・殺虫剤・防腐剤・その他薬品類は、それぞれの容器等に表示されている、注意事項を必ずよく読んで使用してください。
※使い方を誤ると、人体に悪影響を及ぼしたり、キッチン本体や機器類が傷み、漏水事故や故障の原因となる恐れがあります。



キッチンに組み込まれている換気用機器・加熱調理機器その他の機器については、それぞれの商品に添付されている、取扱説明書および、本体の注意表示等を必ずよく読んで使用してください。
※使い方を誤ると、思わぬ事故や、故障の原因となる恐れがあります。

「ヌメリ取り剤」等の固形または粉末の塩素系洗浄剤・漂白剤は、使ったり、近づけたりしないでください。
※ステンレス等の金属やゴムの腐食・劣化の原因になります。
※その他の洗浄剤・漂白剤は「お取扱上の注意」をよく読んで使用してください。

対面プランにあるパイプにぶら下がったり、無理に力をかけないでください。
※ケガをする恐れがあります。

商品の特長

●KILAMIC 抗菌商品についてのご注意

1. KILAMIC 抗菌商品は、商品表面の細菌の繁殖を抑える効果を持ちますが、ホコリ・油膜等が表面を覆った場合には、十分な抗菌効果を発揮できないことがあります。
2. KILAMIC 抗菌商品は、商品表面の細菌の繁殖を抑える効果を持ちますが、細菌が全くなくなるわけではありません。従って感染等が防げるわけではありません。

◆ステンレスシンク

ステンレスシンクの特長は使い勝手の良さです。お手入れがしやすく、落下物のショックを和らげる適度な弾力もあります。また、ユニット内でシンクが結露することを防ぐ防露カバーもついています。また、シンク裏面の制振シートが水はね音等を抑えてくれます。

◆エクセラガードシンク（防汚・抗菌）

エクセラガードシンクは上記ステンレスシンクの実用性に加え、ワークトップ色に合わせてカラーコーディネートすることができます。表面は防汚効果のあるセラミックコーティングなので、キズも付きにくくお手入れも簡単です。また、シンク裏面の制振シートが水はね音等を抑えてくれます。

◆ステンレスワークトップ

ステンレスワークトップの特長は実用性の高さです。ステンレスはサビや耐熱性、耐食性に優れており、また表面にはエンボス加工を加え、キズが目立ちにくい仕上がりになっています。

◆人造大理石ワークトップ

人造大理石ワークトップの特長は優れたデザイン性です。人造大理石は水まわりに使用する素材として必要な耐久性を備えているだけでなく、高級感や色彩の面で、キッチンを美しく演出します。

◆浅型ゴミ収納器

排水口に浅型の樹脂かごを設置しました。調理中にたまったゴミ（野菜や果物の切りくず、魚の骨やうろこ等）をこまめに捨てることで、キッチンを清潔にご使用いただけます。

◆包丁差し

シンク用フロアユニットの引出し前板（上段）裏面または，開き扉裏面に標準装備しています。
よく使う包丁を4本まで収納できます。

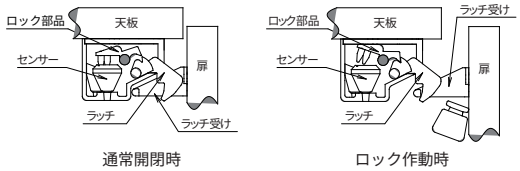
◆ユニット

ユニットの特長は防汚性に優れたメラミン含浸コートの表面、１１０度まで開く扉、高さ可変式の棚板等です。また、シンク用フロアユニットには包丁差しを標準装備しています。大きな鍋や重いびんの収納、お手入れ、使い勝手等に配慮した親切設計です。

ウォール・アッパーユニットをお使いいただくと、散らかりがちなキッチン用具や食料品等がすっきり収納でき、作業性をアップすることができます。また、ウォール・アッパーユニット（間口寸法１５０mm、コーナー用、食器戸棚中段部は除く）内上部に、『感震ロック』をオプションで選択できます。

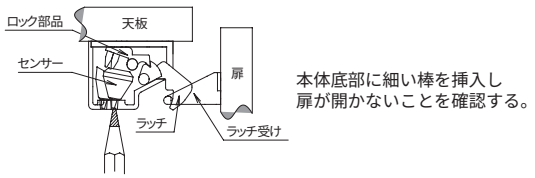
●感震ロック（オプション）とは、

万一の地震（震度4～5程度から）の揺れに対し、自動的にロックがかかり、収納物の不意な飛び出しを防止する機構です。



【ロック動作確認】

本体底部のラッチ機能確認穴に細い棒を挿入し扉が開かないことを確認します。(※2箇所穴があり、どちらの穴でも動作確認が可能です。)



【注意】

① 感震ロックは、全ての地震（小さな震度の場合等）に対して、ロックが作動するものではありません。また、びん等が倒れ扉に当たった程度の揺れに対しても、作動しません。

② ロック機構は、建物の構造、収納物の収納状況（積載過多）、ユニットの使い方等により性能を十分に発揮しない場合があります。

【ロックの解除方法】

地震がおさまりましたら、通常の使用状態に戻ります。

※ユニット本体と扉の間にびん等がはさまってしまった場合や、びん等が扉に寄りかかった状態では、扉が少し開いた状態でロックが維持されます。扉を一度閉めてロック解除し、扉に寄りかかった収納物等が倒れて落下しないように、ゆっくり扉を開いてください。

● ユニットを構成している木質使用材料は、下記グレード以上のものを使用しております。

【使用材料のホルムアルデヒド放出量記号】

- 合板（化粧合板）　：　F☆☆☆☆
- パーティクルボード　：　F☆☆☆☆
- 繊維板（MDF）　：　F☆☆☆☆
- 接着剤　：　F☆☆☆☆

※F☆☆☆☆の表記は「住宅部品表示ガイドライン」によります。

使用時のご注意

ステンレスシンク

使用時のご注意

故障・事故をおこさないために、守ってください

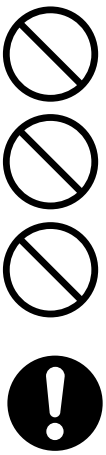
⚠ 注意

●熱湯を直接排水口に流さないでください。
※排水器具が変形したり、排水パイプに穴があいて、漏水の原因になります。

●てんぷら油を排水口に流さないでください。
※排水不良の原因となります。

●「ヌメリ取り剤」等の固形または粉末の塩素系洗浄剤・漂白剤は、使ったり、近づけたりしないでください。
※ステンレス等の金属やゴムの腐食・劣化の原因になります。
※その他の洗浄剤・漂白剤は「お取扱上の注意」をよく読んで使用してください。

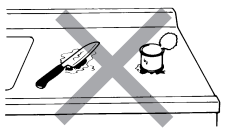
●シンク上でのカッティングボードの使用は、ガタつき等のないよう確実にセットし、使用してください
※使用中にカッティングボードが落下して、ケガをする恐れがあります。



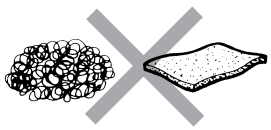
お願い

●漂白剤等の塩素系の薬品は使用しないでください。また、食塩、味噌、漬物、しょうゆ等の塩分が付着したままで放置しないでください。
※ステンレスは塩素分に弱いという性質があるので、表面が腐食したり白化する原因になります。

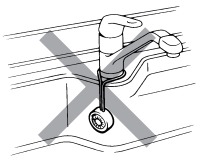
●ぬれた包丁、缶詰等を放置しないでください。
※もらいサビの原因になります。



●金属タワシやナイロンタワシは使用しないでください。（コーキング部分を除く）
※キズがつきます。



●「ヌメリ取り剤」を設置した状態でシンク内に放置しないでください。また、引出し等にしまわないでください。
※まわりが腐食したり白化する原因になります。



※ 浅型ゴミ収納器のフタ上に吐水した場合、シンクの外へ水が飛散する可能性があります。

※ 吐水口回転規制のない水栓金具が設置されている場合、使用方法によって吐水部が後方壁面に当たる可能性があります。

※ 水栓金具が2本以上設置されている場合は、使用方法によって吐水部等が当たる可能性があります。

おそうじ方法

ステンレスシンク

おそうじ方法

●準備するもの

日頃のおそうじ

柔らかい布、スポンジ、台所用中性洗剤、石けん

コーキング部分のおそうじ

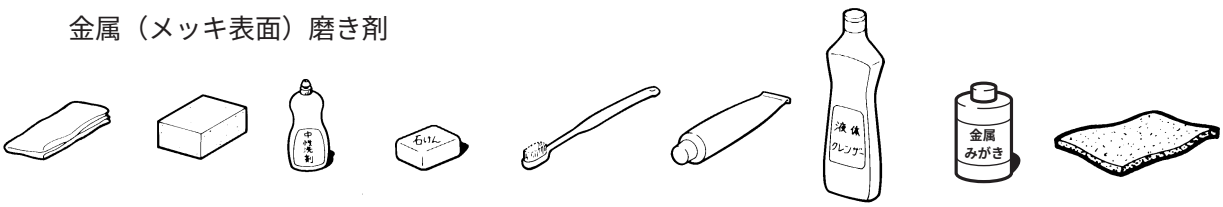
柔らかい布、歯ブラシ、ネリハミガキ、ナイロンタワシ、液体クレンザー

サビがでたとき

金属（メッキ表面）磨き剤

⚠ 注意

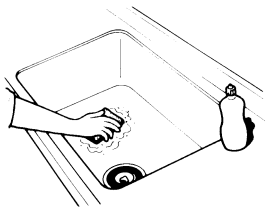
必ずご使用になる洗剤の「お取扱上の注意」をよく読んでください。



●おそうじ方法

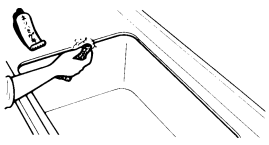
日頃のおそうじ

（1）柔らかい布またはスポンジに水を付け軽くこすり、汚れを落とします。汚れが落ちにくいときは、薄めた台所用中性洗剤または石けんを使ってください。
（2）台所用中性洗剤、石けんを使ったときは、洗剤を水で洗い流します。



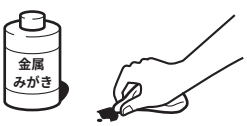
コーキング部分のおそうじ（人造大理石ワークトップのみ）

（1）ナイロンタワシまたは歯ブラシに、ネリハミガキまたは液体クレンザーを付け、軽くこすり、汚れを落とします。
（2）洗剤を洗い流すか、固くしぼったぬれぶきんでふきとります。
（3）乾いた布でからぶきします。



サビがでたとき

市販の金属（メッキ表面）磨き剤を使用してサビを落としてください。



ワンポイント

コーキング部分は6ヶ月に1度の割合でお手入れすることをおすすめします。
※コーキング部分は、けずり取らないでください。漏水の原因になります。

使用時のご注意

エクセラガードシンク（防汚・抗菌）

使用時のご注意

故障・事故をおこさないために、守ってください

⚠ 注意

●熱湯を直接排水口に流さないでください。
※排水器具が変形したり、排水パイプに穴があいて、漏水の原因になります。

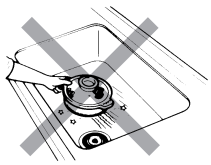
●てんぷら油を排水口に流さないでください。
※排水不良の原因となります。

●「ヌメリ取り剤」等の固形または粉末の塩素系洗浄剤・漂白剤は、使ったり、近づけたりしないでください。
※ステンレス等の金属やゴムの腐食・劣化の原因になります。
※その他の洗浄剤・漂白剤は「使用上の注意」をよく読んでお使いください。

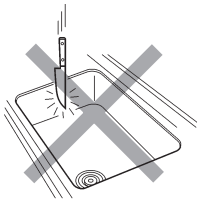
●シンク上でのカッティングボードの使用は、ガタつき等のないよう確実にセットし、使用してください。
※使用中にカッティングボードが落下して、ケガをする恐れがあります。

お願い

●陶磁器（土鍋）の糸じり等硬いものの突起等で、表面を強くこすらないでください。また、シンク内の小石・砂等は洗い流して使用してください。
※キズがつくことがあります。



●鋭利なものや硬いものを落下させないでください。
※変形、欠けが発生することがあります。



●漂白剤は50℃以上に加温して使用しないでください。
※変質、変色する原因になります。

※ 浅型ゴミ収納器のフタ上に吐水した場合、シンクの外へ水が飛散する可能性があります。
※ 吐水口回転規制のない水栓金具が設置されている場合、使用方法によって吐水部が後方壁面に当たる可能性があります。
※ 水栓金具が2本以上設置されている場合は、使用方法によって吐水部等が当たる可能性があります。

おそうじ方法

エクセラガードシンク（防汚・抗菌）

おそうじ方法

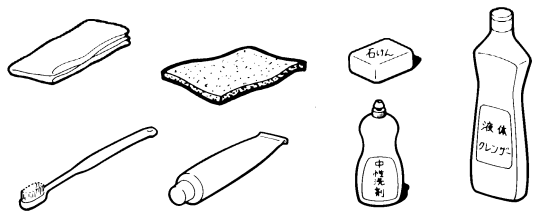
●準備するもの

日頃のおそうじ

ナイロンタワシ、台所用中性洗剤、石けん、液体クレンザー

コーキング部分のおそうじ

柔らかい布、歯ブラシ、ネリハミガキ、ナイロンタワシ、液体クレンザー



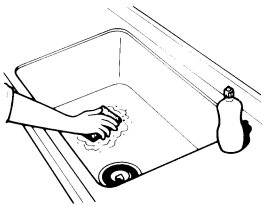
⚠ 注意

必ずご使用になる洗剤の「お取扱上の注意」をよく読んでください。

●おそうじ方法

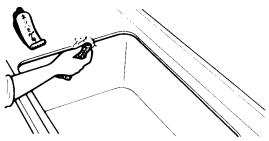
日頃のおそうじ

（1）ナイロンタワシに薄めた台所用中性洗剤、石けん、または液体クレンザーを付け軽くこすり、汚れを落とします。
（2）水で洗い流します。



コーキング部分のおそうじ

（1）ナイロンタワシまたは歯ブラシに、ネリハミガキまたは液体クレンザーを付け軽くこすり、汚れを落とします。
（2）洗剤を洗い流すか、固くしぼったぬれぶきんでふきとります。
（3）乾いた布でからぶきします。



ワンポイント

防汚効果をいつまでも持続させるために、１ヶ月に１度の割合でお手入れすることをおすすめします。

コーキング部分は６ヶ月に１度の割合でお手入れすることをおすすめします。
※コーキング部分は、けずり取らないでください。漏水の原因になります。

シンクの表面を金属タワシでこすったり、シンク表面にフライパン等の金属製品が当たると、金属の跡が残ることがあります。この場合、液体クレンザーをナイロンタワシに付けて強くこすり、水で洗い流してください。

使用時のご注意

ステンレスワークトップ

使用時のご注意

故障・事故をおこさないために、守ってください

⚠ 注意

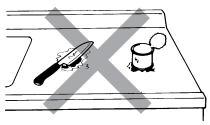
●「ヌメリ取り剤」等の固形または粉末の塩素系洗浄剤・漂白剤は、使ったり、近づけたりしないでください。
※ステンレス等の金属やゴムの腐食・劣化の原因になります。
※その他の洗浄剤・漂白剤は「お取扱上の注意」をよく読んで使用してください。

●ステンレスワークトップの端部やすき間に触れるときは、十分注意してください。
※強く触れるとケガをする恐れがあります。

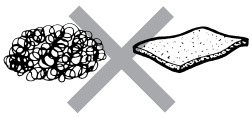
お願い

●漂白剤等の塩素系の薬品は使用しないでください。また、食塩、味噌、漬物、しょうゆ等の塩分が付着したままで放置しないでください。
※ステンレスは塩素分に弱いという性質があるので、表面が腐食したり白化する原因になります。

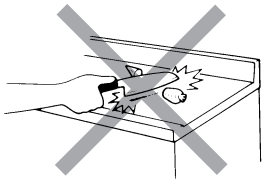
●ぬれた包丁、缶詰等を放置しないでください。
※もらいサビの原因になります。



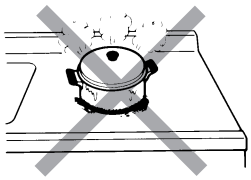
●金属タワシやナイロンタワシは使用しないでください。
※キズがつきます。



●包丁類を直接ワークトップ上で使用しないでください。
※キズがつきます。



●ワークトップの上に鍋等の熱いものを直接置かないでください。
※表面が波打つ原因になります。



おそうじ方法

ステンレスワークトップ

おそうじ方法

●準備するもの

日頃のおそうじ

柔らかい布、スポンジ、石けん、台所用中性洗剤

油はねガードのおそうじ

柔らかい布、スポンジ、台所用中性洗剤、石けん、液体クレンザー

サビがでたとき

金属（メッキ表面）磨き剤

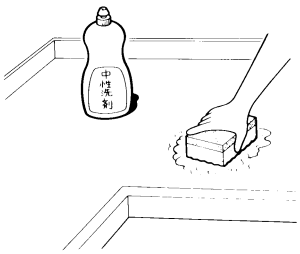
⚠ 注意

必ずご使用になる洗剤の「お取扱上の注意」をよく読んでください。

●おそうじ方法

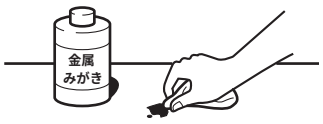
日頃のおそうじ

（1）柔らかい布またはスポンジに薄めた台所用中性洗剤、石けんを付け軽くこすり、汚れを落とします。
（2）固くしぼったぬれぶきんで洗剤をふきとります。
（3）乾いた布でからぶきします。



サビがでたとき

市販の金属（メッキ表面）磨き剤を使用してサビを落としてください。



使用時のご注意

人造大理石ワークトップ

使用時のご注意

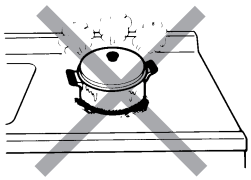
故障・事故をおこさないために、守ってください

お願い

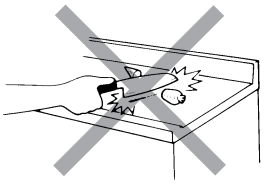
●タワシ、みがき粉、粉末のクレンザー等は使用しないでください。
※キズが付く原因になります。

●薬品等は使用しないでください。また、うがい薬や除光液、染料、インク等がついたら、すみやかにぬれぶきん等でふきとってください。
※変色、変質する原因になります。

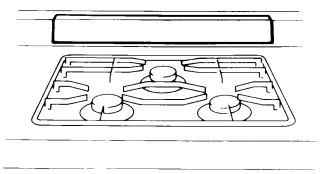
●ワークトップの上に鍋等の熱いものを直接置かないでください。また、ワークトップ上面に炊飯器や電子レンジ、コーヒーメーカー等の熱を発生させる調理器具を直接置いて使用しないでください。
※変色、変質する原因になります。



●包丁類を直接ワークトップ上で使用しないでください。
※キズがつきます。

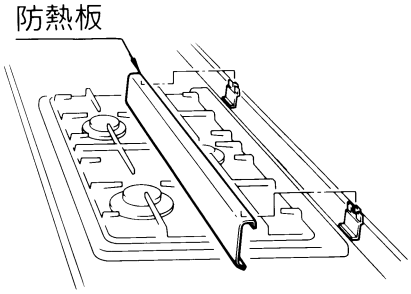


●調理機器は防熱板をセットして使用してください。
※防熱板は、ワークトップバックガードが調理機器から受ける熱の影響を緩和するためのものです。



●防熱板のお手入れに、漂白剤等の塩素系の薬品は使用しないでください。また、食塩、味噌、漬物、しょうゆ等の塩分が付着したままで放置しないでください。
※ステンレスは塩素分に弱いという性質があるので、表面が腐食したり白化する原因になります。

《防熱板の取付け、取外し》



おそうじ方法

人造大理石ワークトップ

おそうじ方法

●準備するもの

日頃のおそうじ

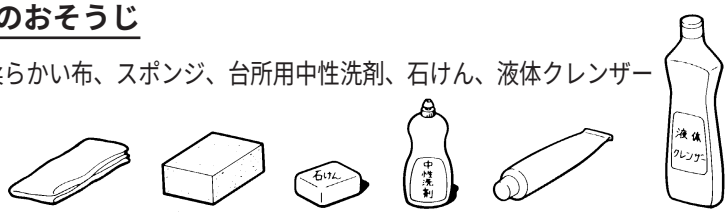
柔らかい布、スポンジ、石けん、台所用中性洗剤

接続部分のおそうじ

柔らかい布、スポンジ、ネリハミガキ、液体クレンザー

防熱板のおそうじ

柔らかい布、スポンジ、台所用中性洗剤、石けん、液体クレンザー



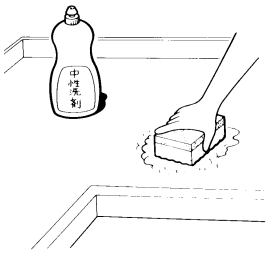
⚠ 注意

必ずご使用になる洗剤の「お取扱上の注意」をよく読んでください。

●おそうじ方法

日頃のおそうじ

（1）柔らかい布またはスポンジに薄めた台所用中性洗剤、石けんを付け軽くこすり、汚れを落とします。
（2）固くしぼったぬれぶきんで洗剤をふきとります。
（3）乾いた布でからぶきします。

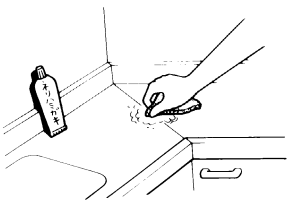


ワンポイント

食品によっては（例：紅茶、コーヒー、カレー等）汚れが付きやすいものもありますので、こまめにふきとるようにしてください。

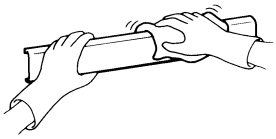
接続部分のおそうじ

（1）柔らかい布またはスポンジに、ネリハミガキまたは液体クレンザーを付け、軽くこすり、汚れを落とします。
（2）固くしぼったぬれぶきんで洗剤をふきとります。
（3）乾いた布でからぶきします。



防熱板のおそうじ

（1）ステンレス板部を外し、柔らかい布またはスポンジに薄めた台所用中性洗剤、石けんまたは液体クレンザーを付け軽くこすり、汚れを落とします。
（2）洗剤を洗い流すか、固くしぼったぬれぶきんでふきとります。
（3）乾いた布でからぶきします。



⚠ 注意

防熱板のお手入れの際は必ず、台所用ゴム手袋等を着用してください。
※防熱板の端部で手を切る恐れがあります。

使用時のご注意

浅型ゴミ収納器

使用時のご注意

故障・事故をおこさないために、守ってください

⚠ 注意

●熱湯を直接排水口に流さないでください。
※排水器具が変形したり、排水パイプに穴があいて、漏水の原因になります。

●てんぷら油を排水口に流さないでください。
※排水不良の原因となります。

●「ヌメリ取り剤」等の固形または粉末の塩素系洗浄剤・漂白剤は、使ったり、近づけたりしないでください。
※ステンレス等の金属やゴムの腐食・劣化の原因になります。
※その他の洗浄剤・漂白剤は「使用上の注意」をよく読んでお使いください。

お願い

●漂白剤等の塩素系の薬品は使用しないでください。また、食塩、味噌、漬物、しょうゆ等の塩分が付着したままで放置しないでください。
※ステンレスは塩素分に弱いという性質があるので、表面が腐食したり白化する原因になります。

おそうじ方法

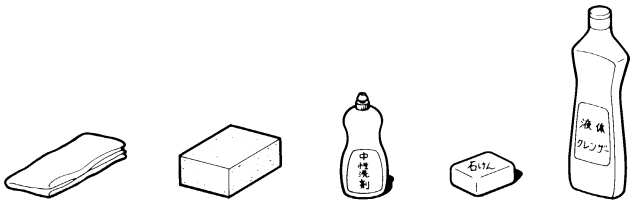
浅型ゴミ収納器

おそうじ方法

●準備するもの

日頃のおそうじ、トラップのおそうじ

柔らかい布、スポンジ、台所用中性洗剤、石けん、液体クレンザー



⚠ 注意

必ずご使用になる洗剤の「お取扱上の注意」をよく読んでください。

●おそうじ方法

日頃のおそうじ

（1）樹脂かごを取り出し、たまったゴミを捨てます。
（2）柔らかい布またはスポンジに、薄めた台所用中性洗剤、石けん、液体クレンザーを付け軽くこすり、汚れを落とします。
（3）洗剤を洗い流し、元通りはめ込みます。

トラップのおそうじ

（1）樹脂かごを取り出します。
（2）トラップを左に回すとロックがはずれて、トラップを取り出すことができます。
（3）柔らかい布またはスポンジに、薄めた台所用中性洗剤、石けん、液体クレンザーを付け軽くこすり、汚れを落とします。
（4）洗剤を洗い流し、元通りはめ込みます。

ワンポイント

トラップ部分にゴミがたまると、排水不良の原因になりますので、においやつまりを感じたら、都度ゴミを取り除いてください。

使用時のご注意

ユニット

使用時のご注意

故障・事故をおこさないために、守ってください

⚠ 注意

●扉や取っ手にぶら下がったり、扉を大きく開けすぎないでください。また、扉や引出しに上から体重をかけたりしないでください。
※扉・引出しや取っ手が外れて、ケガをする恐れがあります。特に、小さなお子さまのいるご家庭では注意してください。

●扉が傾いていたり、ガタついている時は、蝶番のねじを締めなおしてください。
※扉が落下して、ケガをする恐れがあります。

●標準装備の包丁差しに刃の長さが19cmを超える包丁を収納しないでください。
※刃先が下部より突出してケガをする恐れがあります。
※特に小さいお子さまのいるご家庭では、注意してください。

●棚受けダボが側板のダボ穴に完全にはまっていることを確認の上、使用してください。
※棚板が落下して、ケガをする恐れがあります。

●ユニットには収納許容荷重以上のものを収納しないでください。また、収納物を均等に載せるようにしてください。
※ユニット・引出しや棚板が落下して、ケガをする恐れがあります。

●扉やユニットに水や蒸気がかかったら、柔らかい乾いた布ですぐにふきとってください。
※扉やユニットの変形・変色の原因になります。

●引出し取外しの際は、取り外した引出しを落下させないようにしっかりと引出し側板部を持ってください。また、サイドギャラリー付引出しの場合は、左右のパイプ部を持たないようにしてください。
※サイドギャラリーが外れて引出しが落下し、ケガをする恐れがあります。

●引出しを取り付けた後は、数回引出しを開閉させ正確に取り付けられている（ガタつき・異音がしないか）ことを確認してください。
※正確に取り付けられていないと、引出しが使用中に外れてケガをする恐れがあります。

●開いた引出しの下に入り込まないでください。
※特に、お子さまが開いた引出しの下で、遊ばないように注意してください。頭をぶつけたり、引出しにはさまれたり、万が一引出しが外れた場合にケガをする恐れがあります。

⚠ 注意

●引出しは全開したら、それ以上は無理に引き出さない（引出しに衝撃を与えない）でください。
※引出しが変形・破損し落下して、ケガをする恐れがあります。

●ねじの緩みで引出しの前板が傾いたり、ガタついたりしている時は引出し部外側の調節ねじを締めなおしてください。（ねじの調節方法はP27～29を参照してください。）
※ねじが緩むと前板が落下して、ケガをする恐れがあります。

●引出しの左右レール等に市販のシンク（網カゴ用）「ヌメリ取り剤」等固形または粉末の塩素系洗浄剤・漂白剤は、使ったり、近づけたりしないでください。
※ステンレス等の金属やゴムの腐食・劣化の原因になります。
※その他の洗浄剤・漂白剤は「お取扱上の注意」をよく読んで使用してください。

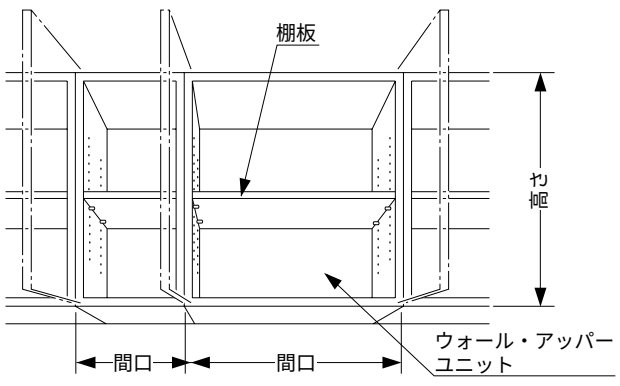
●ウォールユニット、アッパーユニット、ミドルユニットの上部には物を載せないでください。
※使用中に地震などの際に、落下してケガをする恐れがあります。

《ユニットの収納許容荷重》

●ウォール・アッパーユニット全体

ユニット1台あたりの収納許容荷重（kg）

ウォール・アッパーユニット		許容荷重
間口	15cm	45kgまで
	30cm～90cm	90kgまで
	120cm～150cm	120kgまで



●各部

	フロアユニット	ウォール・ミドル・アッパーユニット	対面マガジンラック
棚板（1枚当たり）	20kgまで		5kgまで
底板	45kgまで	10kgまで	5kgまで
引出し（金属レールタイプ）	20kgまで	―	―
引出し（樹脂タイプ）	7.5kgまで	―	―

※各部の合計が全体の収納許容荷重を超えないように使用してください。

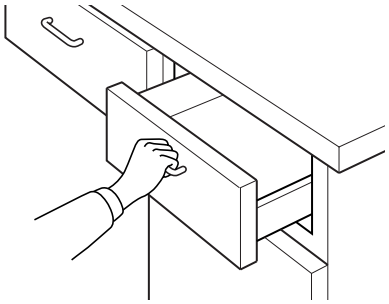
お願い

●次のものは使用しないでください。
- ・酸性、アルカリ性および塩素系の洗剤類
- ・ベンジン、シンナー、ラッカー、アルコール等の溶剤や油類
- ・クレンザー等の粒子の粗い洗剤

※変色、変質、ひびわれする原因になります。

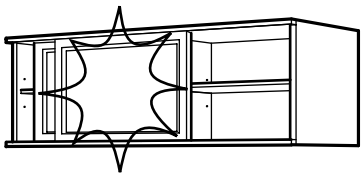
●扉や引出しは取っ手の中央を持ち正しく開閉してください。

※取っ手の端部をもつと開閉できなかったり、隣接するユニットに扉が干渉する場合があります。



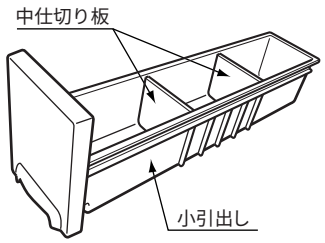
●扉に強い衝撃を与えないでください。

※キズが付く恐れがあります。特に引き戸扉やアルミ枠扉等はキズがつきやすいので注意してください。



●コンロ横小引出しは、必ず中仕切り板を取り付けた状態で使用してください。

※中仕切り板が入っていない状態で使用しますと、小引出しが変形しスムーズに出し入れできなくなる恐れがあります。



おそうじ方法

ユニット

おそうじ方法

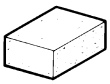
●準備するもの

日頃のおそうじ（底板・棚板・扉・引出し）

柔らかい布

汚れが目立ってきたら

柔らかい布、スポンジ、台所用中性洗剤



⚠ 注意

必ずご使用になる洗剤の「お取扱上の注意」をよく読んでください。

●おそうじ方法

日頃のおそうじ（底板・棚板・扉・引出し）

（1）固くしぼった布で軽くこすり、汚れを落とします。
（2）乾いた布でからぶきします。

汚れが目立ってきたら

（1）薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布またはスポンジに付け軽くこすり、汚れを落とします。
（2）扉に残った洗剤は、固くしぼった布できれいにふきとります。
（3）乾いた布でからぶきします。

ワンポイント

扉表面に付着した油汚れや洗剤などは、お手入れを簡単にするため「汚れたらすぐにふきとる」ことをおすすめします。

⚠ 注意

扉表面に付着した油汚れ等を取り除く際は、強くこすらないでください。
※キズがついたり、光沢が変化する恐れがあります。

使用時のご注意

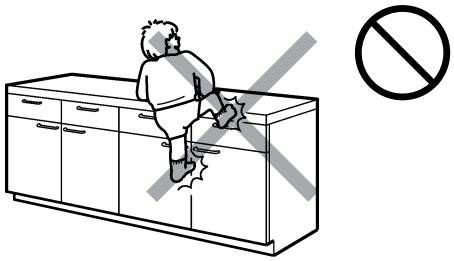
サービスカウンター

使用時のご注意

故障・事故をおこさないために、守ってください

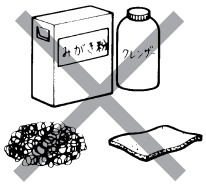
⚠ 注意

●サービスカウンターの上に20kg以上の物を載せないでください。また、上に乗ったり、上から体重をかけたりしないでください。
※破損・転倒し、ケガをする恐れがあります。



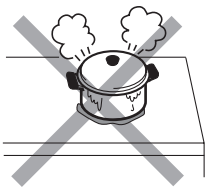
お願い

●タワシ、みがき粉、粉末のクレンザー等は使用しないでください。
※キズがつく原因になります。

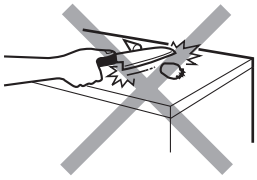


●次のものは使用しないでください。
・酸性、アルカリ性および塩素系の洗剤類
・ベンジン、シンナー、ラッカー、アルコール等の溶剤や油類
・クレンザー等の粒子の粗い洗剤
※変色、変質、ひびわれする原因になります。

●サービスカウンターの上に鍋等の熱いものを直接置かないでください。
※変色、変質する原因になります。



●包丁類を直接対面カウンターやサービスカウンター上で使用しないでください。
※キズがつきます。



おそうじ方法

サービスカウンター

おそうじ方法

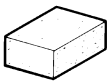
●準備するもの

日頃のおそうじ

柔らかい布

汚れが目立ってきたら

柔らかい布、スポンジ、台所用中性洗剤



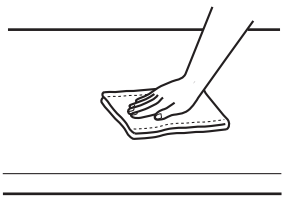
⚠ 注意

必ずご使用になる洗剤の「お取扱上の注意」をよく読んでください。

●お手入れ

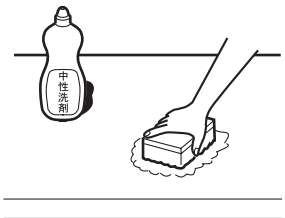
日頃のおそうじ

（1）固くしぼった布で軽くこすり、汚れを落とします。
（2）乾いた布でからぶきします。



汚れが目立ってきたら

（1）薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布またはスポンジに付け軽くこすり、汚れを落とします。
（2）固くしぼったぬれぶきんで洗剤をふきとります。
（3）乾いた布でからぶきします。



ワンポイント

表面に付着した油汚れや洗剤等は、お手入れを簡単にするため「汚れたらすぐにふきとる」ことをお勧めします。

使用時のご注意

家電収納ユニット

使用時のご注意

故障・事故をおこさないために、守ってください

⚠ 注意

●スライドテーブルに20kg以上のものを載せないでください。スライドテーブルに上から体重をかけたり、調理台として使用しないでください。
※テーブルが外れて、ケガをする恐れがあります。

●炊飯・沸騰等蒸気が盛んに出る場合は、必ずスライドテーブルを引き出して使用してください。
※ユニットが変形する原因になります。

●接地極付コンセントの家電機器（電子レンジなど）は、アースターミナル付接地極付コンセントへ接続してください。
※接地不良のため、感電・火災の危険があります。

●ユニット内がぬれたらすぐにふきとってください。
※ユニットが変形したり、レールがさびる恐れがあります。

●スライドテーブルに鍋等の熱いものを直接置かないでください。
※変色・変質する原因になります。

●スライドテーブルはゆっくりと開閉し、手や電源コード等をはさまないように注意してください。また、テーブルを引き出しているときはぶつからないように注意してください。
※スライドテーブルにぶつかったり、はさまれてケガをする恐れがあります。

●家電機器をスライドテーブルの上に設置する際は、排気、放熱のためのスペースを設けてください。
※機器から発生する熱によって、ユニットや棚板が変形する恐れがあります。

●コード類を束ねたまま使用しないでください。
※発熱して火災になる恐れがあります。

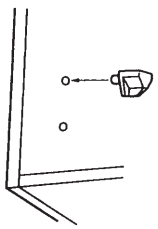
※家電収納ユニットのおそうじ方法は、P.22「ユニットのおそうじ方法」を参照してください。
※奥行き寸法345mm以下の炊飯器がご使用いただけます。
※スライドテーブルに関する使用時のご注意は、P.23「サービスカウンター使用時のご注意」を、合わせて参照してください。

■棚板を取り付ける

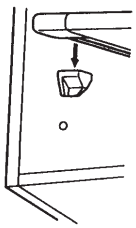
⚠ 注意

●棚受けダボは側板に完全に差し込み、棚板をセットし確実に棚板が固定されていることを確認してください。
※棚板が落下して、ケガをする恐れがあります。

①ダボを差し込む
ユニット側板のダボ穴に棚受けダボ（凹凸部が上になるように）を完全に差し込みます。



②棚板を載せる
上方から棚板を棚受けダボにセットします。



長くお使いいただくために

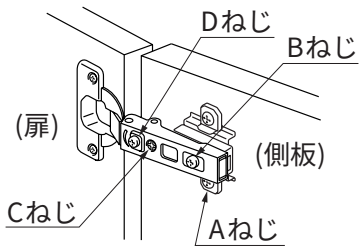
ユニットの扉（引出し前板）等の調節

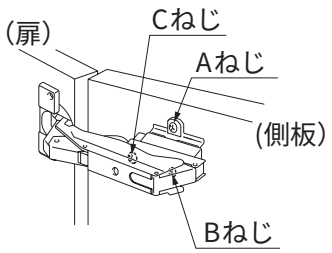
●扉の調節

●準備するもの

⊕ドライバー

●取付ねじの役割





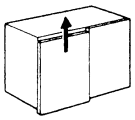
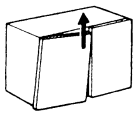
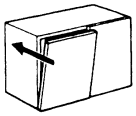
Aねじ ……このねじを緩めると扉を上下に調節することができます。
Bねじ ……このねじを左右へ回すと扉を前後に調節することができます。
Cねじ ……このねじを緩めると扉を左右に調節することができます。
Dねじ ……このねじを締めたり緩めたりすることで扉が閉まる力を調節することができます。

⚠ 注意

・A，B，C，D以外のねじには、絶対にふれないでください。
※扉が落下する原因となる恐れがあります。
・扉は外さないでください。

・ガタつく時は蝶番のAねじを締め直してください。
※扉が落下してケガをする恐れがあります。

●調節方法

扉を閉めた状態	調節方法
1．扉の高さが上下（垂直方向）にずれている場合 	（1）上下２つの蝶番のＡねじを緩める。（左へまわす） （2）ずれている扉の高さを合わせ、Ａねじを締める。 ※ 調節範囲　上下方向に4mm程度
2．扉の先端が下がっている［上がっている］場合 	（1）下［上］の蝶番のＣねじを約１回転ほど締める（右へ回す）。 （2）扉を閉めて確認する。 （3）正しい位置になるまで（1）～（2）をくり返す。 ※ 調節範囲　左右方向へ4mm程度 ※ 上記（1）～（3）の調節で扉と扉のすき間が他のすき間と違ってきた場合は、上下の蝶番のＣねじを同じ割合で回して調節してください。 ●右へ平行移動する場合 Ｃねじを右へ回す ●左へ平行移動する場合 Ｃねじを左へ回す
3．扉と側板のすき間が上下で違う場合 	（1）上の蝶番のＢねじを左右へ回し、扉を動かして正しい位置にする。 ※ 調節範囲　前後方向へ2mm程度
4．扉が閉る力の調節を行う場合 ※扉が閉まる力の調節機能は、コーナーユニット、間口150mmのユニットにはついていません。	（1）扉が閉まる力を大きくする場合 ●Ｄねじを右へ回す （2）扉が閉まる力を小さくする場合 ●Ｄねじを左へ回す

※1枚の扉だけで調節できない場合は、両隣りの扉も含めて調節してください。

●引出し前板の調節（樹脂引出しタイプの場合）

以下の要領で調節を行ってください。

●調節方法（上下の調節）

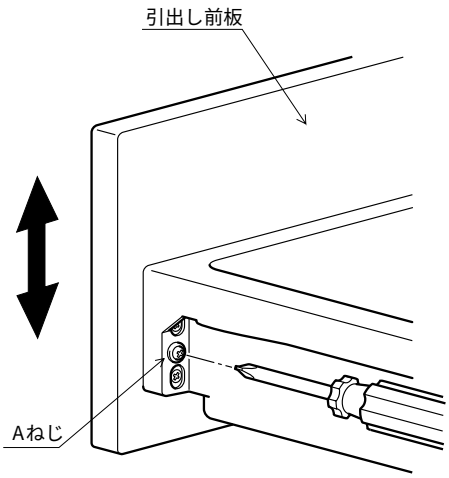
①Aねじ（左右1ヶ所の計2ヶ所）を少し緩めます。

※Aねじ上下のねじ2本は、緩めないでください。

②前板位置を調節し、Aねじを固く締め付けます。

※調節範囲：上下方向に各2mm（計4mm）程度。

＊左右方向の調節はできません。



●引出し前板の調節（金属レールタイプの場合）

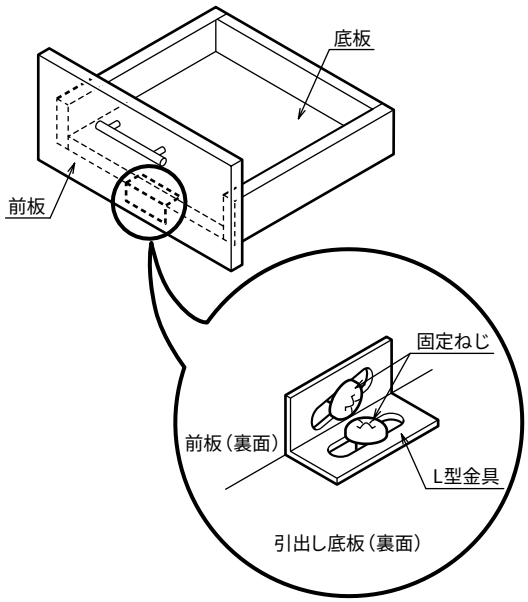
●調節前の準備

引出し前板間口寸法が900mmの引出し前板裏面と引出し底板の間に、Ｌ型金具が取り付けてあります。

引出し調節（前板の傾き調節以外）を行う際は、必ず2本の固定ねじを緩めて（金具が左右方向へ動く程度）から行ってください。

また、調節完了後は必ず固定ねじを締め付け直してください。

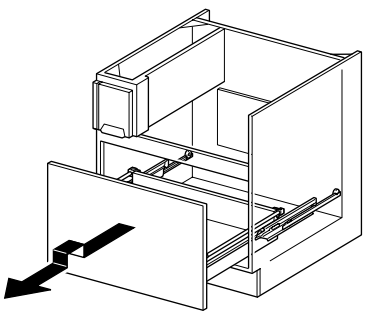
※ベーススライドタイプの最下段引出しには、金具は付きません。



●引出しの取り外し方法

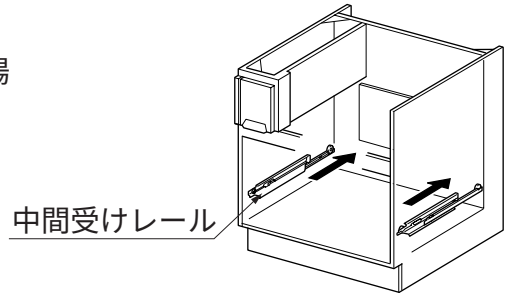
引出しを止まるところまで引き出し少し持ち上げ、さらに手前へ引き出します。

※取り外す引出しの落下に、十分に注意してください。



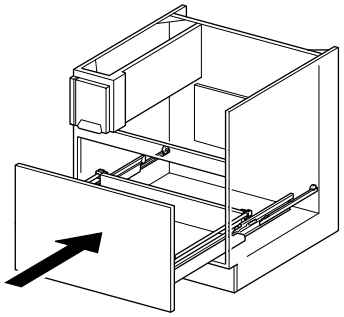
●引出しの取付方法

①ユニット本体側に中間受けレールがある場合、奥まで押し込みます。



②引出しをユニット本体受けレールの溝部に差し込みます。

※取り付けた後は、数回引出しを開閉させ正確に取り付けられている（ガタつき・異音がしないか）ことを確認してください。



●引出し前板の調節

①左右の調節

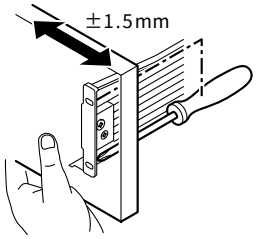
・右図のように、左右調節ねじを少し緩めます。

・前板を左右方向へ調節し、ねじを締めます。

※調節は、左右共に行ってください。

※調節後のねじ締付けは、ねじが空転しないようにしてください。

※調節範囲：左右方向へ各1.5mm（計3mm）程度。



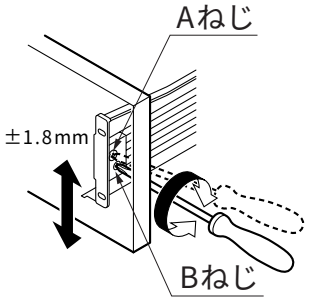
②上下の調節

・右図のように、Aねじを緩めます。

・Bねじ（カム式）を回し引出し前板の上下位置を調節します。

・Aねじを固く締め付けます。

※調節範囲：上下方向に各1.8mm（計3.6mm）程度。



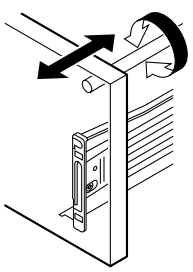
③前板の傾き調節（サイドギャラリー付引出しのみ対応）

右図のように、サイドギャラリー（パイプ）を回し、前板の傾きを調節します。

・前板を手前へ倒す場合：左へ（前板正面から見て）回す

・前板を後方へ倒す場合：右へ（前板正面から見て）回す

※サイドギャラリー後方の樹脂部品（ホワイト色）のねじ部にすき間が残りますが、このすき間は調節しろです。



●引き戸扉の調節

⚠ 注意

●引き戸を取り付けた後は上部ローラーを確実に上げ、正しくレールに差し込まれているかを確認してください。
※正確に取り付けられていないと、扉が使用中に外れてケガをする恐れがあります。

●引き戸扉を取り付けた後は、数回扉を開閉させ正確に取り付けられている（ガタつき・異音がしないか）ことを確認してください。
※正確に取り付けられていないと、扉が使用中に外れてケガをする恐れがあります。

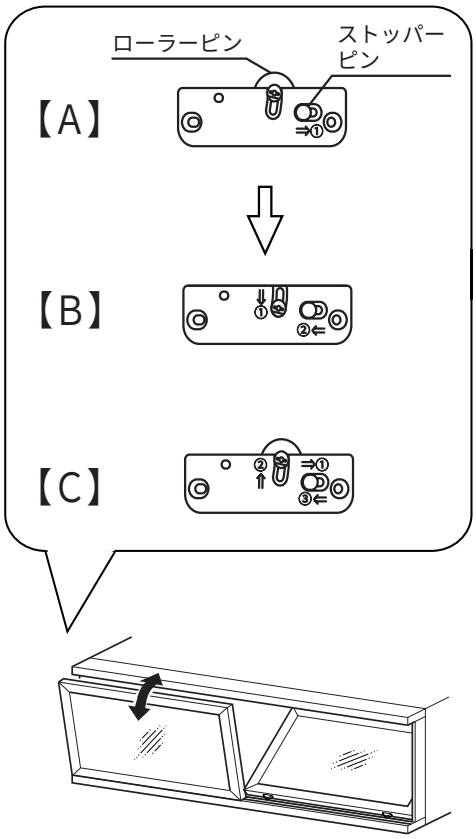
一般引き戸扉の調節

●扉の取外方法

①奥の扉より、扉の内側にあるピン（左右2ヶ所）を①位置にスライドさせます【A】。
②ローラーピン（左右2ヶ所）を①位置に下げた状態でストッパーピン（左右2ヶ所）を②位置に戻します【B】。
③扉を奥に倒してキャビネット内に仮置きします。
④手前の扉も同様にして扉を外します。
（奥の扉が落下しないように注意してください。）
⑤奥の扉を取り外します。

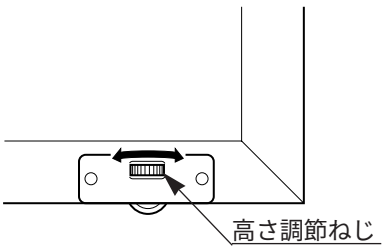
●扉の取付方法

①奥の扉の上部ローラーが格納された状態【B】で下部ローラーを先に下部レールに入れ扉を奥に倒しキャビネット内に仮置きします。
②手前側の扉も同様にキャビネット内へ入れます。
③扉を垂直に立てた状態で、ストッパーピン・ローラーピンを①→②→③の順番にずらします【C】。
（ローラーが出た状態でロックされ扉がレールに勘合します。）
④奥の扉も同様に取り付けます。
⑤扉が確実にレールに勘合し、スムーズにスライドすることを確認します。



●調節方法

上下の調節は扉を外し、下部ローラーの高さ調節ねじを回し調節します。
・扉を上げる場合：ねじを右に回す。
・扉を下げる場合：ねじを左に回す。
※調節範囲：上方向に2mm程度。



●感震ロックの調節

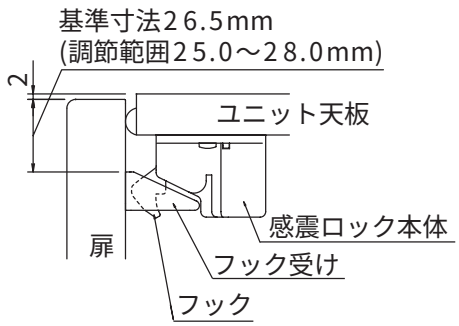
※オプション設定品のため、装備されていない場合があります。
※ウォール・アッパーユニットが、壁面および床面に対して垂直・水平に設置されているか確認してください。
※ウォール・アッパーユニットが傾いていると、感震ロックが作動し、扉が開かなくなる恐れがあります。

以下の要領で調節を行ってください。

（1）取付位置

扉の調節後、感震ロック本体とフック受けが右図のように正常な収まりになっているか確認します。基準寸法の位置にない場合は、（2）の手順で調節を行ってください。

※フック受けが基準寸法より上の位置にあると、フック受けが本体に当たり、扉が閉まりにくい場合があります。
また、フック受けが基準寸法より下の位置にあると、ロック機能が十分に発揮されない場合があります。

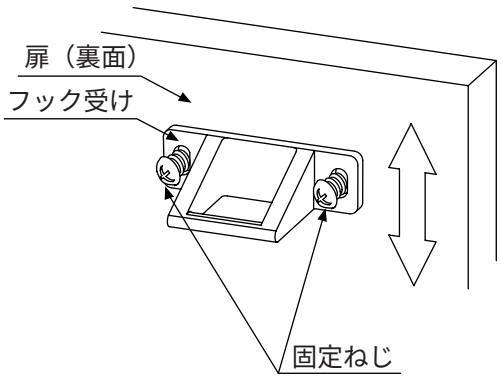


（2）調節方法

① フック受けを固定している固定ねじを緩め、長穴の範囲内（上下±1.5mm）で調節し、固定ねじを締め付けます。

※調節完了後の固定ねじの締付けは、固定ねじを空転させないようご注意ください。

② フック受けを調節してもスムーズに開閉できない場合は扉の調節（P27参照）を行い、調節してください。

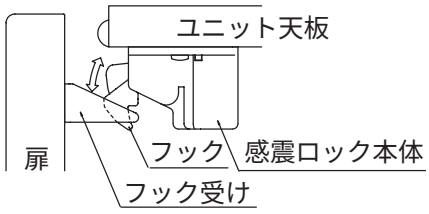


（3）作動確認

調節後、以下の手順で適切に調節されているか確認します。

※製品出荷時には、施工中のロック防止のため、テープが貼ってあります。ウォール・アッパーユニット施工後にテープをはがし、以下の確認を行ってください。

扉を開くことにより、フックがフック受けに当たってスムーズに上がり、扉を閉めることにより、フックが完全に下りることを確認してください。

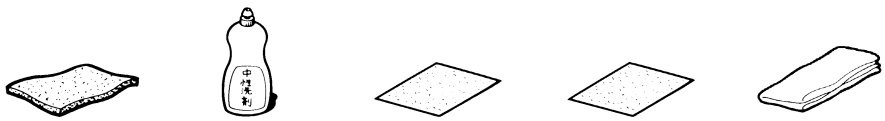


（4）ロック解除方法

揺れや傾きを感知すると、フックが下りた状態でロック機能が作動します。
揺れがおさまり、ユニットの傾きが3°以下になると、ロックは自動的に解除されます。

人造大理石ワークトップのスリキズ、しつこい汚れは

●準備するもの

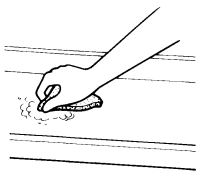


ナイロンタワシ、台所用中性洗剤、耐水サンドペーパー（400番、600番～800番）、柔らかい布

●お手入れ方法

スリキズ等

（1）耐水サンドペーパー400番でキズが消えるまで磨きます。
（2）600～800番の目の細かいサンドペーパーで軽く磨きます。
（3）固くしぼった柔らかい布で表面をふきとります。



しつこい汚れは

（1）ナイロンタワシに薄めた台所用中性洗剤をつけ、弧を描くように磨きます。
（2）固くしぼった柔らかい布で表面をふきとります。

ワンポイント

汚れやキズのお手入れをすると、その部分の光沢が他の部分と変わることがあります。その場合はスポンジまたはナイロンタワシに粉末クレンザーを付け、ワークトップ全体を磨くと、光沢のムラがなくなります。

キズ・ヒビ割れ等のある場合は修理を依頼してください。
※修理の依頼は35ページ参照。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら、修理を依頼される前に下記項目をご確認ください。

部位	現象	考えられる原因	処置	参照頁
ステンレスシンク エクセラガードシンク	スムーズに排水されない。	浅型ゴミ収納器にごみがたまりすぎている。	ごみを捨て、必要があれば浅型ゴミ収納器のそうじをします。	18
	いやなにおいがする。	排水トラップにごみがたまっている。	排水トラップのそうじをします。	18
人造大理石ワークトップ	シンクとワークトップの継ぎ目が汚れている。	長期にわたる使用のため汚れがたまった。	コーキング部分のそうじをします。	16
	部分的に光沢が違う。	スリキズのお手入れが特定の箇所に集中した。	ワークトップ全体を磨きます。	32
	スリキズがある。	ワークトップの上で包丁、金属タワシ等を使用した。	スリキズ部分を磨きます。	32
	接続部分が汚れている。	長期にわたる使用のため汚れがたまった。	接続部分のそうじをします。	16
	キズ・ヒビ割れ等がある	ワークトップの上に、鋭利なものや固いものを落とした。	修理を依頼してください。	35
ユニット	扉の位置がずれている。	長期にわたる使用や、扉に無理な力が加わった。	扉のずれを調節します。	27
	扉がグラグラしている。		扉のねじを締め直します。	27
	引出し前板の位置がずれている。	長期にわたる使用や、扉に無理な力が加わった。	前板のずれを調節します。	28
	引出し前板がグラグラしている。		前板のねじを締め直します。	28
	扉が開かない。	感震ロックがかかっている。	ロックを解除します。	8,31

上記処置で現象が直らないときは、お求めの取扱店または(株)INAXメンテナンス（35ページ参照）へお問い合わせしてください。

※ビルトイン機器（換気用機器、加熱調理機器、その他の機器）につきましては、各機器に付属の取扱説明書を参照してください。

アフターサービスについて

※ビルトイン機器（換気用機器、加熱調理機器、その他の機器）につきましては、各機器に付属の取扱説明書を参照してください。

■修理を依頼される前に

商品が故障したら「故障かな？と思ったら」（33ページ）を参照してください。
それでも故障が直らない場合は、お買い求めの取扱店または(株)INAXメンテナンスにご相談ください。なお、不具合でなくても下記の場合はご相談ください。

●取扱説明書どおりに使用されても、まだ不明な点がある場合
●異常を感じたとき

上記の場合そのままにしておくと思わぬ事故につながる恐れがあります。必ずご相談ください。

⚠ 警告

●修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。
※思わぬ事故が発生し、ケガをすることがあります。

■保証書をご覧ください。

保証書をご覧になって保証期間中か、保証期間を経過しているかを確認してください。
※保証書は必ず記載内容をお確かめのうえ、大切に保管してください。

保証期間は取付日から2年間です。

保証期間中でも、以下の内容によって生じた異常等については保証の対象となりませんのでご注意ください。

●取扱説明書に従わない使用上の誤りによる損傷
●取付後の改造、移動、その他変更により生じたもの
●火災、地震、その他天災地変により生じたもの
●水栓の止水パッキン等の消耗品

※保証の範囲は、ビルトイン機器（換気用機器、加熱調理機器、その他の機器）を除くキッチン構成部材です。

■修理を依頼されるとき

修理を依頼されるときは再度本書をよくお読みいただき、ご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い求めの取扱店または(株)INAXメンテナンスに修理を依頼してください。

保証期間中の修理

修理に関しては必ず保証書をご提示ください。保証期間内は保証の規定に従って修理させていただきます。

保証期間経過後の修理

修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望によって修理いたします。料金の内訳は、技術料+出張料+部品代です。

連絡していただきたい内容

- おなまえ・おところ・電話番号
- 商品名・品番←「品番を調べる」（37ページ参照）
- 取付年月日（保証書に表示）
- 故障内容・異常の状況（できるだけ詳しく）←「故障かな？と思ったら」（33ページ参照）
- ご訪問希望日
- お客様からご連絡頂く氏名や住所等の個人情報は、商品の点検修理のみ利用し管理いたします。なお、これらの業務に携わる協力会社へもお客様の個人情報を開示することがありますが、弊社と同等の管理を行わせます。

修理の依頼先・アフターサービスについてのお問い合わせ先

お求めの取扱店、または(株)INAXメンテナンスに連絡してください。

- お求めの取扱店
- **(株)INAXメンテナンス**（365日受付＆修理）

TEL 0120-1794-11　受付時間9：00～22：00
FAX 0120-1794-56

ホームページアドレス　http://www.i-mate.co.jp

■部品の保有期間について

補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切り後6年です。
この保有期間を修理対応可能な期間とさせていただきます。

※補修性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。
※一部の部品（たとえば、ユニットの扉・ワークトップ）につきましては、同一部品で修理できない場合がありますので、ご了承願います。

■定期点検のオススメ（有料）

有料となりますが、次のような場合は定期的に点検を受けていただくことをおすすめします。

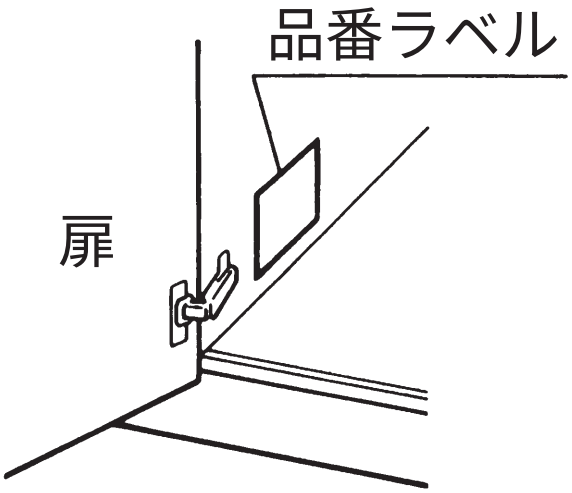
●ご使用上支障がなくても長くお使いいただくため、お買上より3年たったもの

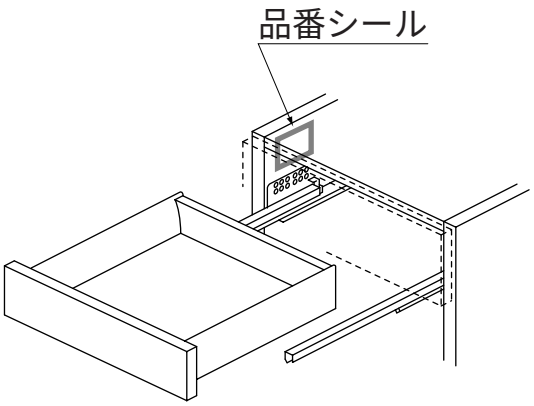
定期点検については、お求めの取扱店または、(株)INAXメンテナンスまでご相談ください。
※点検料金の内訳は、点検料（技術料）+出張料+部品代（交換した場合）です。

品番を調べる・廃棄について

■本体に貼ってあるシールを見る

開き扉を開けたユニット本体内部の左下(引出しタイプのユニットの場合は、最上段の引出し前板を開けた左上)に貼ってある品番シールで品番を確認してください。





■品番シール例

製造NO.	○○○○○○○○○○○
品　番	○○○○○○○○○○○
伝票NO.	△△△ー△△△△
シリーズ名	LINAX

廃棄について

システムキッチンを構成する部材を廃棄処分する場合は、許可を受けている処理業者に処理を依頼してください。

保証書

本書は、本書記載内容で、無料修理を行うことをお約束するものです。
下記保証期間内に故障が発生した場合は、本書をご提示のうえ、お買い求め取扱店に修理をご依頼ください。

※取付日・お客さま・取扱店の欄に記載のない場合は、無効になります。

品名 または 品番

システムキッチン i600

保証期間

取付日より 2ヶ年

無効

取付日

年　　月　　日

お客さま　おなまえ　　様

おところ

おでんわ

(　　)　　-

お客さまへ

お客さまにご記入いただくこの保証書の個人情報につきましては、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただきます。

無料修理規定（保証規定）

1.「取扱説明書」・「ラベル」等の注意書に従った正常な使用・維持管理状態で、保証期間内に故障した場合、無料修理いたします。
2.無料修理をお受けになる場合、お買い求めの取扱店にご依頼のうえ、本書をご提示ください。
3.ご転居、ご贈答品等で、本書に記載の取扱店に修理を依頼できない場合、「取扱説明書」に掲載の、（株）INAXメンテナンスにご相談ください。
4.保証期間内でも、以下の場合、有料修理とさせていただきます。
（1）使用・維持管理上の誤りおよび不当な修理・改造による故障および損傷
（2）温泉水・中水・飲用不可な井戸水利用による故障および損傷
（3）お買い求め後の取付場所の移動およびそれに伴う落下等による故障および損傷
（4）火災・地震・水害・落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧等、その他の事故および損傷の原因が商品以外にある場合
（5）消耗部品(パッキン、照明電球等)の劣化に伴う故障および損傷
（6）本書の提示がない場合
（7）本書に取付日・お客さまのお名まえ・取扱店名の記入のない場合、あるいは字句の書き替えられた場合
（8）一般家庭用以外（例えば業務上の長時間使用、車輌、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷
（9）故障の原因が製品以外にある場合
（10）掃除等の点検を定期的に行わなかった場合
（11）地方条例に基づく飲料水以外の水を使用した場合
（12）施工説明書等に指示する方法以外の工事や取付及び当該商品以外の工事が原因で生じた故障及び損傷
（13）建物の柱・壁・床の変形（強度不足、ゆがみ）など、製品以外の不具合で生じた故障及び損傷
（14）公害やガス害（硫化水素ガスなど）、気候条件及び環境条件による現象（凍害・塩害・結露・染みだし・かびなど）による故障及び損傷
（15）小動物（ねずみ・昆虫など）の行為によって生じた故障及び損傷
（16）戦争・暴動などの破壊行為または犯罪などの不法行為によって生じた故障及び損傷

5.本書は日本国内においてのみ有効です。
6.本書は再発行いたしませんので、紛失しないように大切に保管してください。
本書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて、無料修理を行うことをお約束するものです。
従って、本書によって、お客さまの法律上の権利を制限するものではありません。
保証期間経過後の修理等、ご不明の場合、お買い求めの取扱店または（株）INAXメンテナンスにお問い合わせください。

年月日	損傷と処置	サービス担当者

株式会社 INAX
愛知県常滑市鯉江本町　〒479-8585
TEL：(0569)35-2700(代表)

取扱店 (店名･住所･TEL)

株式会社INAX

●ショールームのご案内

札幌―011-271-1710　青森―017-774-2345　盛岡―019-659-1714　仙台―022-265-1710
郡山―024-922-7503　水戸―029-304-1710　宇都宮-028-634-1794　高崎―027-364-1794
さいたま-048-651-1791　川越―049-238-7560　千葉―043-331-1717　柏――04-7134-1794
銀座―03-5250-6560　新宿L21-03-3340-1700　立川―042-538-1934　横浜―045-662-1401
藤沢―0466-89-1794　新潟―025-280-9701　長岡―0258-28-1724　富山―076-421-1734
金沢―076-262-1701　福井―0776-57-1785　甲府―055-237-1763　長野―026-252-6200
松本―0263-85-2500　岐阜―058-276-1711　静岡―054-238-1773　浜松―053-411-1794
豊橋―0532-69-1720　名古屋-052-201-1715　岡崎―0564-58-1794　津――059-226-1715
滋賀―077-565-1794　京都―075-231-1716　大阪―06-6722-1794　奈良―0743-57-1719
箕面―072-725-1741　神戸―078-361-6680　姫路―0792-25-1760　岡山―086-242-1794
広島―082-850-3919　福山―084-920-1794　山口―083-920-1710　徳島―088-664-5503
高松―087-815-3388　松山―089-931-5730　高知―088-878-1790　福岡―092-471-1700
長崎―0957-27-2710　熊本―096-334-1894　大分―097-568-3417　宮崎―0985-23-1794
鹿児島-099-263-1882

使い方・お手入れ方法等、商品についてのお問い合せは

(株) INAX「お客さま相談センター」

TEL 0120-1794-00

FAX 0120-1794-30

受付時間　平日　9:00～19:00
土日・祝日10:00～18:00（夏季、年末年始の休みは除く）

修理のご依頼は（本文の「アフターサービスについて」をお読みください）

お求めの取扱店または

(株) INAXメンテナンス 365日受付＆修理

TEL 0120-1794-11　受付時間　9:00～22:00

FAX 0120-1794-56

ホームページアドレス　http://www.i-mate.co.jp

INAXインターネットホームページアドレス　http://www.inax.co.jp/

GKU-0027 (06051)